



1996

ARMCA LOCARDA
MONTIN

S. Trovaso, Fondamenta Eremita, 1147
Tel. 041/5227151 - Fax 5200255 - VENEZIA

Luglio 2003

VINI AL CALICE

Principi di Porcia: Merlot	3,50
Barfi : Cabernet Sauvignon	4,50
Astoria : Prosecco	3,50
Colutta : Sauvignon	3,50

ANTIPASTI

Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Folpetti all' olio e limone	13,00
Carpaccio di branzino	13,00
Antipasto misto di pesce	15,90
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e melone	14,00
C a p r e s e	12,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierint con San. Pietro zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano ai carciofi in vellutata di scampi	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Ronbo ai ferri X 2	50,00
Dentice al forno X 2	40,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Sogliola ai ferri	17,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Fragole alla panna	6,00
Frutti di bosco al gelato	6,00
Pesche al gelato	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Panna cotta con crema alle fragole	6,00

Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Semifreddo di meringata alle fragole	6,00
Tiramisù	6,00
Crem caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vinò della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati



S. Trovati, Fondazione Eremiti 1147
tel. 041/5227151 - VENEZIA

ANTICA LOCANDA
MONTIN

Ottobre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Colutta : Pinot bianco	3,50
Colutta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Folpetti all' olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pistro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
L a s a g n e	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Bavette al pesto	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00
Scaloppine di vitello con funghi porcini	20,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

pane e coperto 3,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

PESCE

Branzino ai ferri	18,00
Mille foglie di palamita al forno con patate e olive	20,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scoglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramisu	6,00
Crem caramel	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00



del. 1/2
1/10/1971

per Kulm...
okt 56

ARTICA LOCANDA
MONTIN

S. Trovaso, Fondazione Ermete 1147 - tel. 041/5227151 - VENEZIA

Aprile 2003

VINI AL CALICE

Masi : Amarone	5,50
Astoria : Cabernet	3,50
Banfi : Merlot riserva	4,50
Astoria : Prosecco	3,50
Principi di Porcia : Pinot grigio	3,50

ANTIPASTI

Folpetti all' olio e limone	12,50
Gamberi in salsa rosa	12,50
Gamberi con rucola	12,50
Antipasto di pesce Montin	15,00
Sarde in saor	11,00
Cozze e vongole alla veneziana	12,00

Prosciutto e melone	14,00
Prosciutto di Parma	12,00
Bresaola con rucola	12,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Tortino di crespelle alle noci con ricotta spinaci e funghi porcini	14,00
Taglierini con San. Pietro carciofi e crema di fiori di zuccchine	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	12,50
Lasagnette con agnello e bruscandoli	14,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla rucola in vellutata di scampi e verdure	12,50
Tortelloni fatti a mano ai carciofi con burro fuso e semi di papavero	12,50
Tagliatelle ai frutti di mare	12,50
Spaghetti al pomodoro o al ragù	11,00
Pasta e fagioli	11,00
zuppa di verdura	11,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Agnello al forno con patate	20,00
Scaloppine agli asparagi	17,00
Scaloppine al limone	15,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	5,50
Formaggi misti	10,00

PESCE

Involtili di branzino con porri radicechio e vellutata di carciofi	20,00
Orata ai ferri	17,00
Grigliata mista di pesce X 2	38,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Sogliola ai ferri	17,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura mista di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	11,00

VERDURE

Patate fritte	5,50
Peperonata	5,50
Melanzane al funghetto	5,50
Spinaci	5,50
Asparagi bolliti	5,50
Castrare fritte	5,50

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	5,50
Insalata verde brasiliana	5,50

FRUTTA - DOLCI

Ananas	5,50
Arancio al liquore con gelato	5,50
Macedonia al gelato	5,50
Panna cotta con caramello	5,50

Tiramisu	5,50
Torta di cioccolato con panna	5,50
Semifreddo di meringata	5,50
Crem caramel	5,50
Vin santo con esse bianelle	5,50
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Barolo Cerequio	6,00
Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e aperito 3,00

vino della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati



Maggio 2003

VINI AL CALICE

Masi : Amarone	5,50
Astoria : Cabernet	3,50
Banfi : Merlot riserva	4,50
Astoria : Prosecco	3,50
Principi di Porcia : Pinot grigio	3,50

ANTIPASTI

Folpetti all' olio e limone	12,50
Gamberi in salsa rosa	12,50
Gamberi con rucola	12,50
Antipasto di pesce Montin	15,00
Sarde in saor	11,00
Cozze e vongole alla veneziana	12,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e melone	14,00
Bresaola con rucola	12,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Tortino di crespelle alle noci con ricotta spinaci e funghi porcini	14,00
Taglierini con San. Pietro carciofi e crema di fiori di zuccine	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	12,50
Lasagnette primavera	12,50

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	12,50
Tortelloni fatti a mano ai carciofi in vellutata di scampi	12,50
Tagliatelle ai frutti di mare	12,50
Spaghetti al pomodoro o al ragù	11,00
Pasta e fagioli	11,00
Zuppa di verdura	11,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarrito	20,00
Scaloppine agli asparagi	17,00
Scaloppine al limone	15,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	5,50
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetti di branzino con verdure	20,00
Scaloppine di branzino al pepe rosa	19,00
Branzino ai ferri X 2	35,00
Orata ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Sogliola ai ferri	17,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura mista di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	11,00

VERDURE

Patate fritte	5,50
Peperonata	5,50
Melanzane al funghetto	5,50
Spinaci	5,50
Asparagi bolliti	5,50
Castrare fritte	5,50

Insalata mista	8,00
Rucola con scoglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	5,50
Insalata verde brasiliana	5,50

FRUTTA - DOLCI

Ananas	5,50
Fragoline a piacere	6,50
Arancio al liquore con gelato	5,50
Macedonia al gelato	5,50
Panna cotta con caramello	5,50

Tiramisu	5,50
Torta di carote	5,50
Semifreddo di meringata	5,50
Crem caramel	5,50
Vin santo con esse buranelle	5,50
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vino della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati



ARTICA LOCANDA
MONTIN

19. Carlo Montin, Venezia 1911

S. Trovato, Fondamenta Eremita 1147 - tel. 041/5227151 - VENEZIA

Settembre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Colutta : Chardonnay	3,50
Colutta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino	13,00
Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Folpetti all'olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e fichi	14,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
L a s a g n e	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini e olive	20,00
Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Fichi al gelato	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramì su	6,00
Cremi caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime orange	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vino della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati



La Notte famigliara - grande Montin 86

ARTICA LOCARDA
MONTIN

© 1986 Montin

S. Trovato, Fondazione Eremita 1147 - tel. 041/5227151 - VENEZIA

Settembre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Colista : Chardonnay	3,50
Coltutta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino	13,00
Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Folpetti all'olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in suor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e fichi	14,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
Lasagne	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini e olive	20,00
Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00
Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodori in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Fichi al gelato	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramisù	6,00
Cream caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

in mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

vin della casa bianco e rosso 12,00



ANTICA LOCANDA
MONTIN

© Galleria Venezia

S. Trovaso, Fondamenta Eremiti 1147 - tel. 041/5227151 - VENEZIA

Settembre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Coltuta : Chardonnay	3,50
Coltuta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino	13,00
Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Falpetti all' olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e fichi	14,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
L a s a g n e	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Morlin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini e olive	20,00
Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Faiate fritte	6,00
Melanune al fanghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Fichi al gelato	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00

Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramisù	6,00
Crema caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vinco della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

ANTICA LOCANDA
MONTIN



RINALDO FRANK BURATTIN
"Ezio Poldi da Montin"
(incisione, 20 x 70)

S. Trovaso, Fondazione Sramila, 1147
Tel. 041/5227151 - Fax 5200255 - VENEZIA

Copyright 1998, Venezia 1998

Ottobre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Columbia : Pinot bianco	3,50
Collutta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Barfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Falpetti all' olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Cnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
L a s a g n e	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Bovette al pesto	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnto	20,00
Scoloppine di vitello al limone	15,00
Scoloppine di vitello con funghi porcini	20,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Branzino ai ferri	18,00
Mille foglie di palamita al forno con patate e olive	20,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramì su	6,00
Crem caramel	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vino della casa bianco e rosso 12,00

In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati



ARMITA LOCARDA
MONTIN

S. Trovaso, Fondazione Eremita 1147 - tel. 041/5227151 - VENEZIA



Luglio 2003

VINI AL CALICE

Principi di Porcia: Merlot	3,50
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50
Asiatica : Prosecco	3,50
Colutta : Sauvignon	3,50

ANTIPASTI

Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Falpetti all' olio e limone	13,00
Carpaccio di branzino	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e melone	14,00
C a p r e s e	12,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
Lasagne alla bolognese	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano ai carciofi in vellutata di scampi	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00
Fegato alla veneziana	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Rombo ai ferri X 2	50,00
Denitice al forno X 2	40,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Sogliola ai ferri	17,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Seppioline novelle fritte con polenta	18,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Fragole alla panna	6,00
Frutti di bosco al gelato	6,00
Pesche al gelato	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Panna cotta con crema alle fragole	6,00

Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Semifreddo di meringata alle fragole	6,00
Tiramisu	6,00
Crem caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00 vino della casa bianco e rosso 12,00
In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

ARTICA LOCANDA MONTIN

Settembre 2003

VINI AL CALICE

Astoria : Prosecco	3,50
Colutta : Chardonnay	3,50
Collutta : Merlot	3,50
Masi : Amarone	6,00
Banfi : Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino	13,00
Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Folpetti all' olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e fichi	14,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
Lasagne	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti ai pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Moririn	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini e olive	20,00
Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in umido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Fichi al gelato	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Piselli su	6,00
Crema caramello	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vinò della casa bianco e rosso 12,00
In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

Esiste come « pietre di Venezia, quelle cantate da John Ruskin: è una pietra di Venezia, che si colloca accanto al nome della città meravigliosa spontaneamente, nel ricordo di una visita, di un'emozione, di un'esperienza. La Locanda Montin non è un ristorante, non è un luogo per alloggiare, non è un bar: è qualcosa di caro al cuore del veneziano e del veneto che ama celebrare la città, così come l'acqua. L'acqua è l'elemento che collega la città, così come ha reso «Montin» questo «amore che non muore». L'anima di chi lo porta avanti, giorno dopo giorno, rimandando la morte, è un'emozione che si trasmette, che si vive, che è semplice nella mentalità, grato degli occhi, incapace di crederci qualcosa di diverso da quello che è «Montin» vive. «Montin» è una storia che si vive, che si celebra, che ha un grimo in cui s'è sprofondata la frizione di Tony Danza e Florida Bolkan dell'indimenticabile «Anonimo veneziano». «Montin» è Giuliano Carattini, e sua moglie Mida, e il suo figlio, e il padre, l'anima di una Venezia amata dai veneziani.

Da quella fondamenta di Dorsoduro è passato Modigliani all'alzato del cielo. Soltanto, lui c'è passato. Ezra Pound è Carena, e l'adoro. Gadii, Sisti, Luciani, De Luigi, ogni tipo Ughi, Luigi Nono. Là ha voluto andare il produttore Carter, che vanno gli innamorati, quelli che hanno poco tempo, gli studenti della vicina Ca' Foscari, i professori; là si va per sedersi e far quattro chiacchiere con una coppia «rustega» ma adorabile, legata da ventidue anni, cara al cuore come il silenzio dell'inverno tra i canali scuri, o il sole sulle Zattere, al comparire della primavera.

Ora, dopo aver fatto la prima esperienza di un anno in cui Giuliano viveva d'una sua incredibile semplicità e della sua simpatia, la sua epicità e la sua saggezza: da trentacinque anni infatti ha una casa minuscola, con un solo letto, un tavolo, una sedia che ha ereditato un luogo che il «New York Times» fotografando per la prima pagina e dedicandogli un grande articolo internò, ha definito - E semplicemente veneziano, come se fosse un nome proprio - e ha chiamato Venezia, la sua venezianità che non si compra, ma che meno che mai si deve vendere. Leggendo quell'articolo, una copia di cui ho conservato, mi sono sentito tradito dal mio paese, perché vendendo questo posto - cantato - al di là dell'oceano, Ha mangiato lì e se ne è ritornata tra i grattacieli, Giuliano s'è meravigliato fino all'incredibile, perché per andare da lui bisognava scendere in elicottero, e poi c'era un guardiano che creava il mirasole e stato lui, e che per godere un giorno da Montmartre varrebbe la pena di muoversi da dove sono, e poi c'era un guardiano che aveva l'impressione di chi ha perso il senso di essere uno, tra gli altri.

The Moulin, like ruskin's stones of Venice, is an inherent part of this magical city.

The Locandina Montini is neither restaurant, hotel, nor bar, but a refuge dear to both venetian and knowledgeable tourists alike. What is the special quality which has made it a must for so many, for so long? A combination of Giuliano's warmth and lack of pretension and the idyllic setting.

The Moulin is its walls lined with paintings and its rows of tables outside lined with pink and green cloths, is where Tony Musante and Florinda Bolka acted in the film "Aurora Venezia". The word Moulin means Giuliano Carrellini, his wife Mili, his brother, father, and mother, all of them contributors to its unique charm.

Visitors to the Montebelloni have included Modigliani (at the beginning of the century) and later Ezra Pound, Carcano, Cadorin, Guidi, Sauti, Lucchesi, De Luigi, and more recently Ugo Ugli and Luigi Nono. Lovers, professors, students, and even Presidents (Jimmy Carter) enhance their visits to Venice by coming to this out-of-the-way Locanda where the caretakers (married for over twenty years) welcome them.

Giuliano has been running this business with his quiet charm and efficiency for 35 years now, and according to an article in the "New York Times" the Montini has a veneer of simplicity which is captivating and must always be preserved. He (Giuliano), was bewitched by the extravagant American couple who, prompted by this article, came immediately to Venice to have a meal at the Montini. He may not understand his and his family's appeal, but everyone who has ever eaten at the Locanda Montini must certainly do.

Dal 'Marco Polo' • Enzo Di Martino

S. Trovaso, Fondamenta Eremita, 1147
Tel. 041/5227161 - Fax 5200255 - VENEZIA



...Cerca su la fondamenta
dietro l'Accademia il giardino
di Montin ornato di pergole

D'Annunzio

Settembre 2003

VINI AL CALICE

Astoria - Prosecco	3,50
Colutta - Chardonnay	3,50
Colutta - Merlot	5,50
Masi - Amarone	6,00
Barfi - Cabernet Sauvignon	4,50

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino	13,00
Gamberi in salsa rosa	13,00
Gamberi con rucola	13,00
Filipetti all'olio e limone	13,00
Antipasto misto di pesce	15,00
Sarde in saor	12,00
Cozze e vongole alla veneziana	13,00

Prosciutto di parma	12,00
Prosciutto e fichi	14,00
Prosciutto e melone	14,00

PRIMI PIATTI GRATINATI

Taglierini con San. Pietro e zucchine e crema di fiori di zucca	14,00
Gnocchetti con asparagi e gamberi	14,00
Lasagne	13,00

PRIMI PIATTI

Tortelloni fatti a mano alla zucca con salsa di noci	13,00
Tortelloni fatti a mano alla rucola con pomodoro e basilico	13,00
Tagliatelle ai frutti di mare	14,00
Spaghetti al pomodoro o al ragù	12,00
Pasta e fagioli	13,00
Zuppa di verdura	12,00

CARNE

Filetto di bue Montin	20,00
Filetto di bue al pepe verde	20,00
Filetto di bue ai ferri guarnito	20,00
Scaloppine di vitello agli asparagi	17,00
Scaloppine di vitello al limone	15,00

FORMAGGI

Formaggio grana - gorgonzola - Taleggio	6,00
Formaggi misti	10,00

PESCE

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini e olive	20,00
Branzino ai ferri	18,00
Orata ai ferri	18,00
Sogliola ai ferri	17,00
Coda di rana pescatrice ai ferri	16,00
Seppie in unido con polenta	16,00
Scampi giganti ai ferri	20,00
Frittura di scampi e calamari	16,00
Sarde fritte o ai ferri	12,00

VERDURE

Patate fritte	6,00
Melanzane al funghetto	6,00
Peperonata	6,00
Spinaci	6,00

Insalata mista	8,00
Rucola con scaglie di grana	8,00
Pomodoro in insalata	6,00
Insalata verde brasiliana	6,00

FRUTTA - DOLCI

Ananas	6,00
Macedonia al gelato	6,00
Fichi al gelato	6,00
Panna cotta con crema alla vaniglia	6,00
Semifreddo di meringata al cioccolato	6,00
Tiramisù	6,00
Cremi caramel	6,00
Vin santo con esse buranelle	6,00
Tartufo bianco o nero	6,50
Gelato al limone con wodka	6,50

LIQUORI

Grappa di Tignanello	6,00
Grappa Prime Uve nera	6,00
Grappa Prime Uve bianca	5,00
Grappa Prime arance	5,00
Grappa di Chardonnay	4,00
Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	4,00
Liquori esteri invecchiati	8,00

pane e coperto 3,00

vinu della casa biancu e rossu 12,00
In mancanza di prodotti freschi alcuni possono essere surgelati

Bella Cuna Tel. 055/219807
冷盘 ANTIPASTO
APPETIZERS

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 1) 春卷 | <i>Involtni primavera</i>
Spring roll (Vegetarian roll) | L.2500 |
| 2) 炸云吞 | <i>Wan-ton fritti</i>
Fried Wan-ton | L.2500 |
| 3) 龙虾片 | <i>Nuvolette di drago</i>
Fried prawn crackers | L.2000 |
| 4) 虾仁土司 | <i>Crostini con gamberi fritti</i>
Shrimps toast | L.3500 |
| 5) 鸣火芽菜 | <i>Germogli di soia con prosciutto e pollo</i>
Bean sprout salad with ham and chicken | L.5000 |
| 6) 凉拌鸡丝 | <i>Insalata con pollo</i>
Chicken salad | L.4000 |
| 7) 虾仁生菜 | <i>Insalata con gamberi e maionese</i>
Shrimps salad with mayonnaise | L.5000 |
| 8) 炸海菜 | <i>Alghe fritte</i>
Fried algae | L.3000 |
| 9) 什锦生菜 | <i>Insalata mista</i>
Mixed salad | L.4300 |
| 10) 炸蟹钳 | <i>Pinze di granchio impanate fritte</i>
Crispy snow crab claws | L.6000 |
| 11) 美丽华冷盘 | <i>Antipasto assortito freddo alla "BELLA CUNA"</i>
(Pietto, prosciutto e insalata)
Cold plate of appetizers (beef, ham and salad) | L.7500 |
| 12) 炸热盘 | <i>Antipasto fritto misto</i>
(Involtni, wonton, nuvolette, crostini, alghe)
Fried mixed appetizers (roll, wonton, crackers, toast, alga) | L.5000 |

点心 RAVIOLI AL VAPORE
STEAMED DISHES

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 13) 小笼包 | <i>Panellini (Ravioli) al vapore di verdure</i>
Steamed vegetable dumplings | L.3500 |
| 14) 锅贴 | <i>Ravioli alla griglia</i>
Fried meat dumplings | L.3500 |
| 15) 烧卖 | <i>Ravioli cantonesi al vapore</i>
Shui mai (steamed meat dumplings) | L.3500 |
| 15a) 四色虾仁 | <i>Ravioli trasparenti al vapore di gamberi</i>
Steamed crystal shrimps dumplings | L.5000 |
| 15b) 什锦蒸饺 | <i>Ravioli misti al vapore</i>
Steamed mixed dumplings | L.5000 |

汤类 ZUPPE
SOUP

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 16) 酸辣汤 | <i>Zuppa agro-piccante (Pechinese)</i>
Peking hot and sour soup | L.4000 |
| 17) 云吞汤 | <i>Zuppa di wan-ton</i>
Wonton soup | L.3500 |
| 18) 肉圆粉丝汤 | <i>Zuppa con polpettine</i>
Soy spaghetti with meat-balls soup | L.3500 |
| 19) 榨菜粉丝汤 | <i>Zuppa di carne con za-zai</i>
Meat with za-zai soup | L.3500 |
| 20) 鸡丝玉米汤 | <i>Zuppa di mais con pollo</i>
Chicken corn soup | L.3500 |
| 21) 青菜豆腐汤 | <i>Zuppa di tau-fu con verdura</i>
Tau-fu with vegetable soup | L.3500 |
| 22) 鸡丝汤面 | <i>Taglierini in brodo con filetti di pollo</i>
Chicken noodles soup | L.4500 |
| 22a) 海鲜汤面 | <i>Taglierini in brodo con frutti di mare</i>
Seafood noodles soup | L.6500 |
| 23) 蟹肉芦笋汤 | <i>Zuppa di granchio con asparagi</i>
Crabmeat with asparagus soup | L.4500 |
| 24) 鱼翅汤 | <i>Zuppa di pinne di pescecani</i>
Shark's fin soup | L.5000 |
| 25) 双冬鸡汤 | <i>Zuppa di pollo con bambu e funghi cinesi</i>
Chicken with mushrooms and bamboo soup | L.4000 |
| 25a) 什锦菜汤 | <i>Zuppa di verdure miste</i>
Mixed Vegetables soup | L.3000 |

饭面类 RISO E PASTA
RICE AND NOODLES

- | | | |
|----------|---|--------|
| 0) 白饭 | <i>Riso bianco</i>
White rice (steamed) | L.1500 |
| 26) 扬州炒饭 | <i>Riso saltato allo cantonese</i>
Fried Cantonese rice with ham | L.3500 |
| 27) 虾仁炒饭 | <i>Riso saltato con gamberi</i>
Fried rice with shrimps | L.4500 |
| 28) 鸡丝炒饭 | <i>Riso saltato con pollo</i>
Fried rice with chicken | L.4000 |

29) 咖喱炒饭	<i>Riso al curry con verdura mista</i> Curry rice with mixed vegetables	L 4500
29a) 什菜炒饭	<i>Riso saltato con verdura mista</i> Fried rice with mixed vegetables	L 4000
30) 铁板辣饭	<i>Riso piccante alla piastra</i> Spicy rice in iron plate	L 5000
31) 菠萝炒饭	<i>Riso saltato con ananas(e pinoli)</i> (5000) Fried rice with pineapples	L 3500
32a) 铁板面	<i>Spaghetti alla piastra</i> (gamberi o vitello o pollo) (o con frutti di mare) Noodles in iron plate (shrimps or veal or chicken or seafood)	L 6000 (7000) (8000)
32) 什锦炒面	<i>Spaghetti soffici con verdura</i> (gamberi o vitello o pollo) Soft noodles with mixed vegetables(chow mein) (shrimps or beef or chicken)	L 4500 (5500)
33) 什锦炸面	<i>Spaghetti croccanti con verdura</i> (gamberi o vitello o pollo) Fried noodles crispy with vegetables (shrimps or beef or chicken)	L 4500 (5500)
34) 什锦米粉	<i>Spaghetti di riso con verdure</i> (gamberi o vitello o pollo) Rice noodles with mixed vegetables (shrimps or beef or chicken)	L 4500
35) 肉末粉丝	<i>Spaghetti di soia piccante con carne</i> e con gamberi (6000) Spicy soy spaghetti with minced meat	L 5000
35a) 素菜粉丝	<i>Spaghetti di soia con verdura mista</i> Soy spaghetti with mixed vegetables	L 5000
36) 炒年糕	<i>Gnocchi di riso</i> Rice slices	L 4500
37) 炸土豆	<i>Patate fritte</i> Fried potatoes	L 3500

鸡 类 POLLO CHICKEN		
38) 杏仁鸡	<i>Pollo alle mandorle</i> Chicken with almonds	L 6500
38a) 腰果鸡	<i>Pollo con anacardi</i> Chicken with cashew nuts	L 7000
39) 油淋鸡	<i>Pollo croccante con salsa</i> Crispy chicken with chinese sauce	L 6000
40) 辣子鸡	<i>Pollo piccante</i> Spicy chicken	L 6000
41) 宫保鸡	<i>Pollo con nocciole (poco piccante)</i> Chicken with peanuts (little spicy)	L 6000
42) 双冬鸡	<i>Pollo con bambu e funghi cinese</i> Chicken with chinese mushrooms and bamboo	L 7000
43) 麻菇鸡	<i>Pollo con champignon freschi</i> Chicken with fresh mushrooms	L 6000
44) 银芽鸡	<i>Pollo con germogli di soia</i> Chicken with soybean sprouts	L 6000
45) 青椒鸡	<i>Pollo con peperoni</i> Chicken with sweet peppers	L 6000
45a) 铁板鸡	<i>Pollo alla piastra</i> Chicken in iron plate	L 8000
46) 柠檬鸡	<i>Pollo al limone</i> Lemon chicken	L 6000
47) 菠萝鸡	<i>Pollo con ananas</i> Chicken with pineapples	L 6000
48) 糖醋鸡	<i>Pollo in salsa agro-dolce</i> Sweet and sour chicken	L 6000
49) 西兰花鸡	<i>Pollo con broccoli</i> Chicken with broccoli	L 6500
50) 炸鸡	<i>Pollo fritto</i> Fried chicken	L 6000
50a) 串烧鸡	<i>Spiedini di pollo</i> Grilled chicken on a stick	L 8000
51) 鸡雀巢	<i>Pollo al nido di rondine</i> Pacero's nest with chicken	L 7500
51a) 咖喱鸡	<i>Pollo al salsa curry</i> Chicken with curry sauce	L 6000

牛肉类 MANZO E VITELLO BEEF AND VEAL DISHES

52) 青椒牛肉	<i>Manzo con peperoni</i> Beef with sweet peppers	L 7000
53) 葱爆牛肉	<i>Manzo con cipolline novelle</i> Beef with fresh onions	L 7000
54) 洋葱牛肉	<i>Manzo con cipolle</i> Beef with onions	L 7000
55) 铁板牛肉	<i>Manzo alla piastra</i> Beef in iron plate	L 8500
56) 爆油牛肉	<i>Manzo in salsa d'ostiche</i> Beef in oyster sauce	L 7000
57) 咖喱牛肉	<i>Manzo al salsa curry</i> Beef in curry sauce	L 7000
58) 辣子牛肉	<i>Manzo piccante</i> Spicy beef	L 7000
59) 七彩牛肉	<i>Manzo ai 7 colori</i> Beef with vegetables	L 7000
59a) 西兰花牛肉	<i>Manzo con broccoli</i> Beef with broccoli	L 7500
59b) 豆豉牛肉	<i>Manzo con fagiolini neri cinesi</i> Beef with black bean sauce	L 7500
60) 炸牛肉	<i>Manzo fritto croccante</i> Fried beef crispy	L 7000
61) 双冬牛肉	<i>Vitello con bambu e funghi cinesi</i> Veal with chinese mushrooms and bamboo	L 8000
62) 木耳牛肉	<i>Vitello con alghe nere cinese</i> Veal with chinese black mushrooms	L 7500
63) 麻菇牛肉	<i>Vitello con champignon freschi</i> Veal with fresh mushrooms	L 7000
64) 芽菜牛肉	<i>Vitello con germogli di soia</i> Veal with bean sprouts	L 7000
64a) 串烧牛肉	<i>Spiedini di vitello</i> Grilled beef on a stick	L 9000

猪肉类 MAIALE PORK DISHES

65) 咕噜肉	<i>Maiale in salsa agro-dolce</i> Sweet and sour pork	L 6500
66) 辣子肉	<i>Maiale piccante</i> Spicy pork	L 6500
67) 榨菜肉	<i>Maiale con za-zai</i> Pork with za-zai (pickled cabbage)	L 6500
68) 双冬肉	<i>Maiale con bambu e funghi cinesi</i> Pork with chinese mushrooms and bamboo	L 7500
69) 红烧肉	<i>Maiale stufato con verdura</i> Stewed pork with vegetables	L 6500
69a) 铁板肉	<i>Maiale alla piastra</i> Pork in iron plate	L 8500
70) 什锦肉	<i>San sin (maiale, manzo e pollo)</i> San sin (pork, beef, chicken)	L 7500
71) 五香炸排骨	<i>Spuntature di maiale fritte</i> Fried pork spareribs	L 7000
71a) 豆豉肉	<i>Maiale con fagiolini neri cinesi</i> Pork with black bean sauce	L 7000

虾仁类 GAMBERI SHRIMPS

72) 腰果虾仁	<i>Gamberi con anacardi</i> Shrimps with cashews	L 9000
73) 五彩虾仁	<i>Gamberi all'arcobaleno</i> Five colour shrimps	L 8000
74) 青豆虾仁	<i>Gamberi con piselli</i> Shrimps with green peas	L 8000
75) 咖喱虾仁	<i>Gamberi con salsa al curry</i> Shrimps in curry sauce	L 8000
76) 辣子虾仁	<i>Gamberi in salsa chili (piccante)</i> Shrimps in chili sauce	L 8000
77) 糖醋虾仁	<i>Gamberi in salsa agro-dolce</i> Sweet and sour shrimps	L 8000
78) 炒三丁	<i>Gamberi, pollo e funghi</i> Shrimps, chicken and mushrooms	L 9000
78a) 双冬虾仁	<i>Gamberi con bambu e funghi cinesi</i> Shrimps with chinese mushrooms and bamboo	L 9000

79) 炸 虾 仁	<i>Palline di gamberi fritte</i> Fried shrimps	L 8000
79a) 串烧虾仁	<i>Spiedini di gamberi</i> Grilled shrimps on a stick	L 10000
79b) 干贝虾仁	<i>Gamberi con coquesante</i> Shrimps and scallops	L 9000
80) 铁板虾仁	<i>Gamberi alla piastra</i> Shrimps in iron plate	L 9500
81) 雀巢虾仁	<i>Gamberi al nido di rondine</i> Pecora's nest with shrimps	L 9500
大 虾 类 GAMBERONI PRAWNS		
82) 干烧大虾	<i>Gamberoni in salsa chili (piccante)</i> Prawns in chili sauce	L 10000
83) 清蒸大虾	<i>Gamberoni al vapore con cipolle e zenzero</i> Steamed prawns with onions and ginger	L 11000
84) 凤尾大虾	<i>Gamberoni fritti al pavone</i> Fried prawns chinese style	L 10000
85) 干焦大虾	<i>Gamberoni alla griglia</i> Grilled prawns	L 10000
86) 铁板大虾	<i>Gamberoni alla piastra</i> Prawns in iron plate	L 12000
86a) 串烧大虾	<i>Spiedini di gamberoni con sale e pepe</i> Grilled prawns on a stick	L 12000
鱼 类 PESCE E CALAMARI FISH AND SQUIDS		
87) 清 蒸 鱼	<i>Pesce intero al vapore</i> Steamed fish	L 10000
88) 红烧鱼片	<i>Prsce stufato alla cinese</i> Fish fillet with mixed vegetables	L 8000
89) 糖醋鱼片	<i>Prsce in salsa agro-dolce</i> Sweet and sour fish	L 8000
90) 炸 海 鲜	<i>Frutti di mare fritti</i> Fried seafood	L 9000
91) 炸 鱿 鱼	<i>Calamari fritti</i> Fried squids	L 800

92) 宫保鱿鱼	<i>Calamari in Salsa piccante</i> Spicy squids	L 8000
93) 铁板鱿鱼	<i>Calamari alla piastra</i> Squids in iron plate	L 9500
94) 海味三鲜	<i>Tre sapori di mare (pesce, calamari e gamberoni)</i> Three flavour of the sea (prawn, fish, squids)	L 9500
94a) 铁板海鲜	<i>Misto di mare alla piastra</i> (gamberi, calamari e granchio) Seafood in iron plate	L 11000
95) 田 鸡	<i>Cosce di rane (fritte o piccante)</i> Frog's legs (fried or spicy)	L 9000
95a) 铁板田鸡	<i>Cosce di rane alla piastra</i> Frog's legs in iron plate	L 10500
95b) 红烧江蟹	<i>Granchio cinese stufato</i> Stewed chinese crab	L 10000
鸭 类 ANATRA DUCK		
96) 烧 鸭	<i>Anatra stufato con bambu e alghe</i> Chinese sauce duck	L 8000
97) 香 酥 鸭	<i>Anatra arrosto con diversi aromi</i> Roast duck	L 8000
98) 烧鸭加汁	<i>Anatra arrosto in salsa cinese</i> Roast duck with sauce	L 8500
99) 北京烤鸭	<i>Anatra laccata alla pechinese</i> (da prenotare 1 giorno prima) Peking duck (for four persons) (must order 1 day in advance)	L 50000
豆 腐 TAU-FU TAU-FU (Bean curd)		
100) 麻婆豆腐	<i>Tau-fu in salsa chili</i> Tau-fu in chili sauce	L 6000
101) 家常豆腐	<i>Tau-fu stufato con verdure</i> Tau-fu with mixed vegetables	L 6000
102) 三鲜豆腐	<i>Tau-fu in tre varietà</i> Tau-fu with ham, chicken and shrimps	L 6500

鸡蛋 OMELETTE

103) 芙蓉虾仁	<i>Omelette con gamberi</i> Shrimps omelette	L. 4500
104) 蟹肉炒蛋	<i>Omelette con polpa di granchio</i> Crabmeat omelette	L. 4500
104a) 什菜炒蛋	<i>Omelette con verdure miste</i> Vegetables omelette	L. 4000

素菜 VERDURA

105) 青炒豆芽	<i>Germogli di soia saltati</i> Sautéed soybean sprouts	L. 4000
106) 什锦时菜	<i>Verdure miste cotte</i> Sautéed season vegetables	L. 4500
107) 什锦素菜	<i>Verdure miste al vapore</i> Steamed mixed vegetables	L. 4500
108) 炸什锦菜	<i>Verdure miste fritte</i> Fried mixed vegetables	L. 4500
109) 炒双冬	<i>Bambu e funghi alla cinese</i> Chinese mushrooms and bamboo	L. 6000
110) 鱼香茄子	<i>Melanzane in salsa piccante</i> Eggplant (aubergine) with chili sauce	L. 5000
111) 什炒鸡	<i>Verdure miste con pollo</i> Chicken with mixed vegetables	L. 6000
112) 什炒牛肉	<i>Verdure miste con manzo</i> Beef with mixed vegetables	L. 6500
117) 西兰花	<i>Broccoli saltati</i> Sautéed broccoli	L. 5500
117a) 榨菜	<i>Za-zai (rape cinese salate e piccante)</i> Za-zai (pickled cabbage)	L. 4500

特别菜 SPECIALITA' TEGAME AL FUOCO

SPECIAL DISHES AL TEGAME (CASSEROLE)

113) 全家福	<i>Felicità della famiglia al tegame</i> Happy family	L. 10000
114) 辣鱼砂锅	<i>Pesce piccante al tegame</i> Spicy fish al tegame	L. 9500
115) 八珍砂锅	<i>Gamberi pazen al tegame</i> Shrimps pazen al tegame	L. 9500
115a) 海鲜砂锅	<i>Frutti di mare al tegame</i> Seafood al tegame	L. 11000
116) 豆腐砂锅	<i>Tau-fu al tegame</i> Tau-fu al tegame	L. 8000

甜点 GELATO-FRUTTA-DOLCE

DESSERT

120) 炸冰淇淋	<i>Gelato fritto</i> Fried ice cream	L. 3500
120a) 火烤冰淇淋	<i>Gelato fritto frappe</i> Fried ice cream with flame	L. 4000
121) 豆沙饼	<i>Dolce di soia</i> Fried red bean jam	L. 3500
122) 椰子饼	<i>Dolce di cocco fritto</i> Fried or steamed coconut	L. 3000
123) 炒水果	<i>Frutta frita (banana,mela,ananas)</i> Fried fruit (banana,apple,pineapple)	L. 3000
123a) 炸水果加冰	<i>Frutta frita con gelato</i> Fried banana with ice cream	L. 5000
124) 扒丝水果	<i>Frutta caramellata (banana,mela,ananas)</i> Caramelized fruit (banana,apple,pineapple)	L. 4000
125) 荔枝	<i>Lychees (uva del deserto)</i> Lychees	L. 3000
125a) 杨梅	<i>Yan mei (frutta dell'amore)</i> Yan mei (auburn)	L. 3000
126) 龙眼	<i>Lon gan (occhi di drago)</i> Loogan (dragon's eyes)	L. 3500
126a) 金桔	<i>Kumquat (arancini dolci cinesi)</i> Kumquat	L. 3500